**WAŻNE – prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszymi informacjami przed wypełnieniem wniosku.**

**I. Protokół składania:**

1. **Warunkiem wstępnym jest zatwierdzenie przez właściwy organ.** Wypełniony formularz wniosku należy złożyć do właściwego organu powiatowego/wojewódzkiego kraju eksportu w celu weryfikacji i zatwierdzenia, a następnie do centralnego właściwego organu (CWO) w celu uzyskania zalecenia przed złożeniem do SFA. Wnioski, które nie zostaną odpowiednio zatwierdzone, nie będą rozpatrywane.
2. **Każdy zakład posiadający unikalny kod zakładu musi złożyć indywidualny wniosek.** Na przykład zakłady należące do tej samej spółki macierzystej lub zakłady znajdujące się w tej samej siedzibie nadal mają obowiązek składania indywidualnych wniosków.
3. **Niniejszy proces składania wniosków umożliwi udzielenie zezwolenia na eksport mięsa. Zezwolenie na eksport podrobów jest udzielane oddzielnie, pod warunkiem że kraj uzyskał zezwolenie na eksport podrobów.** Jeżeli zakład jest zainteresowany eksportem podrobów, prosimy wyraźnie wskazać to w sekcji A(11) i podać informacje w sekcji G(2) dla podrobów.
4. **Wniosek należy złożyć w języku angielskim. Akceptowane zgodne formaty to formaty zgodne z pakietem Microsoft Office (doc, ppt, xls), jpeg i pdf.** Niezwykle istotne jest podawanie informacji w języku angielskim, aby umożliwić naszym urzędnikom ocenę wniosku. Szczególnie istotne jest, aby plany zakładu były w czytelnej rozdzielczości i oznaczone w języku angielskim. W przypadku dokumentów służących jako dowód potwierdzający (np. wyniki badań laboratoryjnych, listy kontrolne SPO), należy przetłumaczyć przynajmniej nagłówki.
5. **Preferowane jest przesyłanie kopii w wersji elektronicznej, co ułatwi czas rozpatrywania.** Właściwy organ może przekazać zatwierdzony wniosek do:

Działu Zarządzania Ryzykiem i Nadzoru / Wydziału Operacji Wspólnych

Singapurskiej Agencji Żywności (SFA)

**II. Po złożeniu wniosku:**

1. **Potwierdzenie i poufność.** Przekażemy potwierdzenie za pośrednictwem wiadomości e-mail, gdy otrzymamy Państwa informacje. Złożone informacje będą traktowane w sposób poufny.
2. **Czas rozpatrywania.** Naszym celem jest terminowe rozpatrzenie Państwa wniosku. Czas na udzielenie przez nas odpowiedzi wynosi zazwyczaj 12 tygodni od daty otrzymania. Rzeczywisty czas rozpatrywania uzależniony jest od szeregu następujących czynników:

* Kompletność wniosku, tj. wszystkie wymagane dokumenty zostały dostarczone i są odzyskiwalne;
* Jasność złożonych informacji;
* Wolumen transakcji otrzymany przez dział.
* Pierwszeństwo mogą mieć przypadki, które spełniają strategiczne dostosowanie do potrzeb krajowych i organizacyjnych.

1. **Wynik rozpatrywania.** Wszelka komunikacja (np. wniosek o udzielenie informacji, zapytania) i wynik oceny zostaną przesłane właściwemu organowi.

|  |  |
| --- | --- |
| **Data wniosku** |  |
| **Kraj** |  |

**W stosownych przypadkach należy zaznaczyć pole**

**Prosimy używać języka angielskiego i zapewnić, że wszystkie sekcje (A – K) zostały uzupełnione**

**(A) SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE ZAKŁADU**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(1) Nazwa zakładu** | | | |  | | | |
| **(2) Numer zakładu** | | | |  | | | |
| **(3) Adres zakładu** | | | | | | | |
| Nr jednostki | | | |  | | | |
| Nazwa ulicy | | | |  | | | |
| Kod pocztowy | | | |  | | | |
| Powiat/miasto | | | |  | | | |
| Kraj/Województwo | | | |  | | | |
| Współrzędne GPS  (w stopniach dziesiętnych) | | | | Długość geograficzna |  | | |
| Szerokość geograficzna |  | | |
| **(4) Adres strony internetowej** | | | |  | | | |
| **(5) Rodzaj zakładu** | | | | | | | |
| Rzeźnia  Rzeźnia z zakładem rozbioru | | | | | | | |
| Zakład rozbioru\*  Nazwa i numer zakładowy rzeźni, z której pozyskiwane jest surowe mięso do rozbioru:  (i)  (ii)  (iii) | | | | | | | |
| Inne (prosimy wyszczególnić):  *\*Uwaga: Surowe mięso należy pozyskiwać z rzeźni zatwierdzonych przez SFA. W przypadku gdy pozyskiwane jest z zakładów niezatwierdzonych przez SFA, wymagane są oddzielne wnioski z rzeźni.* | | | | | | | |
| **(6) Rok budowy** | | | | | |  | |
| **(7) Rok renowacji / modernizacji (jeśli dotyczy)** | | | | | |  | |
| **(8) Całkowita powierzchnia gruntu (m2)** | | | | | |  | |
| **(9) Całkowita powierzchnia zabudowy (m2)** | | | | | |  | |
| **(10) Wszystkie rodzaje mięsa przetwarzanego przez zakład:** | | | | | | | |
| Wołowina/cielęcina  Baranina/jagnięcina  Wieprzowina  Mięso z prosiąt ssących  Mięso z młodych świń | | | Kurczak  Kaczka  Gęś  Indyk  Struś | | | | Emu  Przepiórka  Kangur  Dziczyzna  Podroby |
| Inne (prosimy wyszczególnić): | | | | | | | |
| **(11) Produkty przeznaczone na eksport do Singapuru** | | | | | | | |
| **Kawałki mięsa** | Wymienić produkty i podać formę*\** (schłodzony/mrożony):  (i) *np. cały kurczak z podrobami (mrożony) / kawałki wołowiny (mrożone/schłodzone)*  (ii)  (iii)  *Uwaga:*   * *Eksport schłodzonego drobiu i wieprzowiny jest dozwolony wyłącznie z zatwierdzonych krajów.* * *Te produkty mięsne nie są obecnie dozwolone z następujących powodów:* * *Mięso oddzielone mechanicznie (MOM) / mięso odkostnione mechanicznie (MOM) - jako mięso z odzysku, zawiera mięso niskiej jakości, które bardzo łatwo ulega zepsuciu i ma wysoką resztkową zawartość wapnia.* * *Marynowane, surowe produkty mięsne - ze względu na obawy o krótki okres przydatności do spożycia i wyższe ryzyko obciążenia mikrobiologicznego* | | | | | | |
| **Podroby** | Wymienić produkty i podać formę\* (schłodzony/mrożony):  (i) *np. serce wieprzowe (mrożone)*  (ii)  (iii)  *Uwaga: Podroby można eksportować wyłącznie z zatwierdzonych krajów* | | | | | | |
| **(12) Historia eksportu** | | | | | | | |
| (10) Historia eksportu produktów przeznaczonych na eksport do Singapuru | | Wymienić produkty i podać kraje, do których odbywa się eksport:  (i) *np. cały kurczak z podrobami (mrożony) – Kraj X*  (ii)  (iii) | | | | | |
| (ii) Dowód eksportu | | Dostarczyć świadectwo zdrowia, które towarzyszyło ostatniemu eksportowi produktów do kraju/krajów importu wymienionych w pkt 12 lit. i.  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik - A12(ii)” | | | | | |
| (iii) Kontrola eksportu | | Wskazać, czy zakład został poddany kontroli przez zagraniczny właściwy organ (np. UE, FSIS)  Tak.  Prosimy określić zagraniczny właściwy organ i przedstawić  kopię raportu z kontroli, oznaczyć jako „Załącznik – A12(iii):  Nr | | | | | |

**(B) LOKALIZACJA I UKŁAD ZAKŁADU**

|  |  |
| --- | --- |
| **(1) Lokalizacja zakładu:** | |
| (i) Zakład znajduje się w: | Obszarze przemysłowym  Obszarze mieszkalnym  Obszarze rolniczym  Innym obszarze (prosimy wyszczególnić): |
| (ii) Rodzaj działalności wykonywanej w sąsiednich nieruchomościach (jeśli są): | Przemysł ciężki  Przemysł przetwórstwa żywności  Inne (prosimy wyszczególnić): |
| **(2) Plan układu zakładu:** | |
| Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik - B2”  Uwaga: Należy przedstawić wszystkie obszary na planie układu, od odbioru surowca do obszarów przetwarzania, magazynów i załadunku gotowych produktów. Plan układu musi mieć czytelną rozdzielność i być oznaczony w języku angielskim, aby przedstawiać, co następuje:   1. segregację obszarów produkcyjnych i przeznaczenie obszaru 2. lokalizację wszystkich wejść/wyjść pracowników do/z obszarów produkcyjnych 3. przepływ produkcji i przepływ pracowników, zgodnie z kolorowymi strzałkami. | |

**(C) ZAOPATRZENIE W WODĘ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **(1) Dostęp do wody pitnej** | Tak  Nie, podać krótki opis rodzaju wody używanej do produkcji:\_\_\_\_\_ | |
| **(2) Badanie chemiczne / bakteriologiczne** | Wskazać, czy woda jest badana w  Laboratorium zakładowym; prosimy podać częstotliwość badań:  Laboratorium zewnętrznym; prosimy podać częstotliwość badań:  Dostarczyć kopię najnowszych wyników badań wraz ze wskazaną metodą badania.  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – C2” | |
| **(3) Obiekty do produkcji/ przechowywania lodu:** | | |
| 1. Na terenie zakładu dostępne są maszyny do produkcji lodu | | Tak  Nie |
| 1. Na terenie zakładu dostępne są pomieszczenia do przechowywania lodu | | Tak  Nie |

**(D) SIŁA ROBOCZA**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Informacje o pracownikach:** | |
| 1. Schemat organizacyjny zakładu | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – D1” |
| 1. Łączna liczba pracowników ogólnych zatrudnionych w zakładzie: |  |
| 1. Pracownicy są przeszkoleni w zakresie programów zapewnienia jakości żywności (np. GMP, HACCP, ISO22000 itp.) | Tak  Nie |
| **(2) Badanie lekarskie i historia:** | |
| 1. Przed zatrudnieniem pracownicy są poddawani badaniom lekarskim i poświadcza się ich zdolność do pracy w zakładzie przygotowywania żywności | Tak  Nie |
| 1. Czy dla pracowników dostępne są coroczne kontrole zdrowia? | Tak  Nie |
| 1. **Uniformy/odzież:** | |
| (i) Zakład zapewnia uniformy | Tak  Nie |
| (ii) Zakład zapewnia obuwie | Tak  Nie |
| (iii) Zakład zapewnia rękawice i maseczki | Tak  Nie |
| (iv) Zakład zapewnia pralnię | Zakładową  Na podstawie umowy |

**(E) MIEJSCA UBOJU/ROZBIORU**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(1) Tryb działania** | | | Rzeźnia użyteczności publicznej  Rzeźnia wykorzystywana wyłącznie przez firmę | | | | |
| **(2) Źródło pochodzenia zwierząt** | | | | | | | |
| Gatunek | | Województwo/Kraj pochodzenia | | | | Nazwa gospodarstwa  (Gospodarstwo kontraktowe/ gospodarstwo firmowe) | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| 1. **Przepustowość produkcji:** | | | | | | | |
| 1. Liczba zmian: | | | | | |  | |
| 1. Liczba dni roboczych w tygodniu: | | | | | |  | |
| 1. Prędkość linii (liczba zwierząt / godzina): | | | | | |  | |
| 1. Produkcja na zmianę (w sztukach/tonach): | | | | | |  | |
| 1. Całkowita roczna zdolność ubojowa (sztuki/tony): | | | | | |  | |
| 1. **Pomieszczenie odkostniania i rozbioru:** | | | | | | | |
| 1. Temperatura w pomieszczeniu (°C): | | | | | |  | |
| 1. Dzienna zdolność produkcyjna (w tonach): | | | | | |  | |
| 1. **Chłodziarki/zamrażarki:** | | | | | | | |
| Wskazać, czy istnieją pomieszczenia chłodnicze nadające się do efektywnego chłodzenia i przechowywania mięsa. | | | | | | | |
| Tak, | Liczba dostępnych chłodziarek:  Liczba dostępnych zamrażarek: | | | | | | |
| Nie |  | | | | | | |
| 1. **Procedury przetwarzania i schładzania podrobów:** | | | | | | | |
| Wskazać, czy podroby są usuwane z tusz bezpośrednio po wypatroszeniu i przetwarzane w osobnym pomieszczeniu oraz w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu tusz.  Tak  Nie | | | | | | | |
| **(7) Środki sanitarne:** | | | | | | | |
| * + 1. Istnieje system gromadzenia i utylizacji produktów niejadalnych lub odrzuconych jako nienadające się do spożycia. | | | | Tak, | Załączyć opis systemu i oznaczyć jako „Załącznik – E7(i)” | | |
| Nie |  | | |
| * + 1. Wskazać, czy w zakładzie istnieje system oczyszczania ścieków i utylizacji odpadów. | | | | Tak, | Załączyć opis systemu i oznaczyć jako „Załącznik – E7(ii)” | | |
| Nie |  | | |
| * + 1. W zakładzie wdrożono system zwalczania szkodników. | | | | Tak, | realizowany przez:  Personel wewnętrzny  Personel kontraktowy  Załączyć mapę układu punktów zwalczania szkodników i oznaczyć jako „Załącznik – E7(iii)” | | |
| Nie |  | | |
| * + 1. Zakład prowadzi i utrzymuje dokumentację zwalczania szkodników. | | | | | | | Tak  Nie |
| * + 1. Dostępne są funkcje bezdotykowej obsługi kranów i spłukiwania toalet. | | | | | | | Tak  Nie |
| * + 1. Dostępne są jednorazowe ręczniki papierowe i środek do dezynfekcji rąk. | | | | | | | Tak  Nie |
| * + 1. Dostępne są dedykowane obszary przechowywania środków chemicznych i środków czyszczących, suchych składników, opakowań i materiałów do puszkowania. | | | | | | | Tak  Nie |

**(F) KONTROLA JAKOŚCI I ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(1) Programy bezpieczeństwa żywności i procedura uboju:** | | | | | | |
| (i) Przepływ produkcji | | | | | | |
| Przedstawić schemat blokowy procesu uboju/gromadzenia podrobów/rozbioru, wyraźnie wskazujący krytyczne punkty kontroli (CCP).  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(i)” | | | | | | |
| (ii) Procesy bazują na zasadach HACCP lub ich odpowiednikach. | | | | | | |
| Tak, | | Dostarczyć kopię świadectwa HACCP lub jego odpowiednika oraz tabelę podsumowania HACCP, w której przedstawiono każdy zidentyfikowany CCP oraz jego limity krytyczne, działania w zakresie monitorowania i weryfikacji  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(ii)” | | | | |
| Nie | |  | | | | |
| 1. Stosowanie procedur redukcji patogenów (PRT)   PRT dotyczą każdej substancji przeciwdrobnoustrojowej stosowanej w formie płukania, zanurzania, spryskiwania lub mycia surowego mięsa w celu zmniejszenia obciążenia mikrobiologicznego. | | | | | | |
| Tak,  Nie | Podać informacje na temat   * Rodzaju stosowanej PRT; * Punktów stosowania, metod i poziomów wykorzystania; * Przykładów dokumentacji dotyczącej stosowania PRT;   Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(iii)” | | | | | |
| 1. Tylko w odniesieniu do rzeźni drobiu: Podczas procesu usuwania piór wykorzystywany jest wosk | | | Tak, należy przedstawić dokumenty potwierdzające, że wosk jest zgodny ze standardem żywnościowym  Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F1(iv)  Nie | | | |
| **(2) Analiza laboratoryjna:** | | | | | | |
| (i) W przypadku procedur pobierania próbek i badania, produktów gotowych, powierzchni mających kontakt z żywnością należy wskazać w poniższej tabeli rodzaj przeprowadzonych badań i częstotliwość badań. | | | | | | |
| **Cel** | | | **Przeprowadzone badanie** | | | **Częstotliwość** |
| *Np. powierzchnia mająca kontakt z żywnością* | | | *Np. mikrobiologia* | | | *Np. raz w miesiącu* |
|  | | |  | | |  |
|  | | |  | | |  |
|  | | |  | | |  |
|  | | |  | | |  |
|  | | |  | | |  |
| (ii) Badania laboratoryjne wykonywane są przez: | | | Laboratorium zakładowe  Laboratorium zewnętrzne akredytowane przez właściwy organ Państwa kraju  Inne *(prosimy wyszczególnić)*: | | | |
| (iii) Kopie najnowszych raportów z badań laboratoryjnych poświadczonych przez mikrobiologa laboratoryjnego. | | | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – F2(iii)” | | | |
| **(3) Badanie mięsa:** | | | | | | |
| (i) Badanie przed- i poubojowe przeprowadzane jest przez: | | | | Kontrolerów rządowych  Zakładowych pracowników ds. kontroli jakości  Inne osoby *(prosimy wyszczególnić)*: | | |
| (ii) Liczba kontrolerów mięsa na zmianę: | | | |  | | |
| (iii) Prowadzona i utrzymywana jest dokumentacja dotycząca odrzucenia mięsa jako nienadające się do użytku w trakcie badań przed- i poubojowych | | | | Tak,  Nie | Załączyć zbiorczy raport na temat rodzaju produktów odrzuconych jako nienadające się do spożycia, powodów odrzucenia i łącznych danych liczbowych dotyczących odrzucenia za poprzedni rok jako Załącznik i oznaczyć jako „Załącznik –F(3)” | |
| **(4) System wycofania i identyfikowalności produktu** | | | | | | |
| Wskazać, czy istnieje system wycofania i identyfikowalności produktu, od surowca do produktu gotowego. | | | | | | |
| Tak, | Załączyć opis systemu wycofania i identyfikowalności produktu od surowca do produktów gotowych jako Załącznik i oznaczyć jako Załącznik –F(4)” | | | | | |
| Nie |  | | | | | |
| **(5) Standardowa sanitarna procedura operacyjna (SSPO)** | | | | | | |
| (i) Wskazać, czy dla obiektów i sprzętu wdrożono SSPO. | | | | | | |
| Tak, realizowana przez | | | Personel wewnętrzny  Personel kontraktowy | | | |
| Nie | | | | | | |
| (ii) Opis SSPO | | | | Załączyć jako Załącznik i oznaczyć jako „Załącznik –F(5)(ii)” | | |
| (iii) Utrzymywana jest dokumentacja dotycząca czyszczenia i dezynfekcji obiektów i sprzętu | | | | Tak  Nie | | |

**(G) FILMY / ZDJĘCIA ZAKŁADU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prosimy przekazać następujące filmy / zdjęcia** | |
| 1. Oznaczone, kolorowe zdjęcia lub film obiektów przetwórczych przedstawiające różne etapy produkcji, począwszy od odbioru surowców do pakowania i przechowywania produktów gotowych.   Uwaga: Przekazane zdjęcia lub film muszą mieć wyraźną rozdzielczość i zostać wykonane podczas pracy zakładu. | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G1” |
| 1. Jeśli zakład chce eksportować produkty podrobowe, prosimy dołączyć zdjęcia lub film z przetwarzania podrobów, od pozyskania do czyszczenia, schładzania i pakowania, *podczas pracy zakładu*. | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G2” |
| 1. Zewnętrzny widok zakładu (z przodu, z boku i z tyłu) i jego otoczenia. | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G3” |
| 1. Każdy produkt przeznaczony na eksport do Singapuru, w opakowaniu końcowym i bez niego. | Załączyć i oznaczyć jako „Załącznik – G4” |

1. **INFORMACJE DOTYCZĄCE IMPORTERÓW Z SINGAPURU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wskazać, czy nawiązano kontakt z importerami z Singapuru** | |
| Tak, prosimy podać następujące informacje.  Nie | |
| Nazwa firmy importującej w Singapurze |  |
| Nazwisko i tytuł korespondenta |  |
| Adres firmowy |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Adres e-mail |  |

**(I) INFORMACJE KONTAKTOWE DZIAŁU SPRZEDAŻY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prosimy podać dane kontaktowe Działu Sprzedaży. Dane tego punktu kontaktowego zostałyby przekazane zainteresowanym importerom z Singapuru.** | |
| Nazwisko i tytuł osoby do kontaktu ds. sprzedaży |  |
| Adres biura (jeżeli jest inny niż adres zakładu) |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |

**(J) OŚWIADCZENIE ZAKŁADU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oświadczam, że podane powyżej informacje są prawdziwe i prawidłowe.** | |
| Nazwisko i tytuł osoby, która złożyła powyższe informacje |  |
| Adres biura |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Podpis i pieczęć firmy |  |
| Data |  |

**(K) WERYFIKACJA PRZEPROWADZANA PRZEZ WŁAŚCIWY ORGAN WETERYNARYJNY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zweryfikowałem powyższe informacje podane przez firmę i potwierdziłem, że są one prawdziwe i prawidłowe.** | |
| Nazwisko i tytuł lekarza weterynarii, który zweryfikował powyższe informacje |  |
| Adres biura |  |
| Adres e-mail |  |
| Telefon / telefon komórkowy |  |
| Podpis i oficjalna pieczęć służby weterynaryjnej: |  |
| Data |  |

**Przypominamy, że przed złożeniem należy sprawdzić wniosek względem niniejszej listy kontrolnej. Nieodpowiednie/niekompletne zgłoszenie może spowodować opóźnienia w rozpatrywaniu.**

**Nazwa zakładu i nr zakładu:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INFORMACJE WYMAGANE PRZEZ SFA DLA POTRZEB AKREDYTACJI (Zaznaczyć ✓, jeśli przekazano informacje lub Załącznik)** | | | | | | | |
| **Wszystkie informacje należy złożyć w języku angielskim** | | | | | | |  |
| **A. SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE ZAKŁADU** | | | | | | | |
| 1. Nazwa zakładu |  | 8. Całkowita powierzchnia gruntów | | | | |  |
| 2. Numer zakładu |  | 9. Całkowita powierzchnia zabudowy | | | | |  |
| 3. Adres zakładu |  | 10. Rodzaje mięsa przetwarzanego przez zakład | | | | |  |
| 4. Strona internetowa |  | 11. Produkty mięsne (kawałki/podroby) przeznaczone na eksport | | | | |  |
| 5. Rodzaj zakładu |  | 12i. Historia eksportu produktów, w tym Załącznik A12 (ii) - weterynaryjne świadectwa zdrowia | | | | |  |
| 6. Rok budowy |  | 12iii. Kontrola przez zagraniczny właściwy organ, w tym  Załącznik A12(iii) – Raport z kontroli | | | | |  |
| 7. Rok renowacji/modernizacji |  |
|  | | | | | | | |
| **B. LOKALIZACJA I UKŁAD ZAKŁADU** | | | | | | | |
| 1. Lokalizacja zakładu | | |  | | 2. Załącznik B2 – Plan układu zakładu | |  |
|  | | | | | | | |
| **C. ZAOPATRZENIE W WODĘ** | | | | | | | |
| 1. Dostęp do wody pitnej | | | |  | | 3. Obiekty do produkcji/przechowywania lodu |  |
| 2. Badanie chemiczne/bakteriologiczne wody, w tym Załącznik C2 - Kopia najnowszych wyników badań | | | |  | |
|  | | | | | | | |
| **D. SIŁA ROBOCZA** | | | | | | | |
| 1. Informacje dotyczące personelu, w tym Załącznik D1 (i) – Schemat organizacyjny | | |  | | 2. Badanie lekarskie i historia | |  |
| 3. Uniformy/odzież | |  |
|  | | | | | | | |
| **(E) MIEJSCA UBOJU** | | | | | | | |
| * + - 1. Tryb działania | | |  | | 5. Chłodziarki/zamrażarki | |  |
| 2. Źródło pochodzenia zwierząt | | |  | | 6. Procedury przetwarzania i schładzania podrobów | |  |
| 3. Przepustowość produkcji | | |  | | 7. Środki sanitarne, w tym Załącznik E7(i), (ii) i (iii) – opis gromadzenia i utylizacji odpadów niejadalnych i ścieków oraz mapa zwalczania szkodników | |  |
| 4. Pomieszczenie odkostniania/rozbioru | | |  | |
|  | | |  | |
|  | | | | | | | |
| **(F) KONTROLA JAKOŚCI I ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI** | | | | | | | |
| Załącznik F1 (i) – Schemat blokowy procesu uboju/rozbioru oraz CCP | | |  | | 2. Analiza laboratoryjna, w tym Załącznik F2 (iii) – najnowsze raporty z badań laboratoryjnych | |  |
| Załącznik F1 (ii) - kopia świadectwa HACCP lub jego odpowiednika oraz tabela podsumowania HACCP | | |  | | 3. Kontrola mięsa, w tym Załącznik F3 - Zbiorczy raport na temat rodzaju produktów odrzuconych jako nienadające się do spożycia, powodów odrzucenia i łącznych danych liczbowych dotyczących odrzucenia za poprzedni rok | |  |
| Załącznik F1 (iii) – Informacje dotyczące stosowania PRT, w stosownych przypadkach | | |  | | 4. System wycofania i identyfikowalności produktu, w tym Załącznik F4 – opis systemu | |  |
| Załącznik F1(iv) – Informacje dotyczące wosku do usuwania piór  (Tylko w odniesieniu do rzeźni drobiu, w stosownych przypadkach) | | |  | | 5. Standardowa sanitarna procedura operacyjna, w tym Załącznik F5(ii) – opis SSPO | |  |
|  | | | | | | | |
| **(G) FILMY/ZDJĘCIA ZAKŁADU** | | | | | | | |
| Załącznik G1-4 - Oznaczone zdjęcia lub film obiektów przetwórczych, zdjęcia produktów | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |
| **(H) INFORMACJE DOTYCZĄCE IMPORTERÓW Z SINGAPURU** | | | | | | |  |
| **(I) INFORMACJE KONTAKTOWE DZIAŁU SPRZEDAŻY** | | | | | | |  |
| **(J) OŚWIADCZENIE ZAKŁADU** | | | | | | |  |
| **(K) WERYFIKACJA PRZEPROWADZANA PRZEZ WŁAŚCIWY ORGAN WETERYNARYJNY** | | | | | | |  |